

評価基準表(評価項目・内容・配点)

【第一次評価(書類審査)】

	評価項目	内容	配点
提案書 (様式5)	1 給食事業に対する基本方針	給食の意義及び安全・安心な給食提供に対する考え方 学校・園との連携及び食育活動への協力について	10
	2 運営体制及び人員確保	配置予定者等の経験及び欠員時の対応 人員確保及び定着に向けた取組	10
	3 衛生管理体制	従事者の健診・細菌検査の内容及び回数 衛生巡回・点検及び指導体制	10
	4 教育・研修体制及び効果	巡回頻度・巡回指導員等による確認事項と対応 年間の研修計画と研修による効果	10
	5 異物混入・食物アレルギー事故等への対応	教育委員会に報告した異物混入・食物アレルギー事故等 異物混入・食物アレルギー事故等の防止対策	10
		事例に基づく対応(異物混入)	10
(様式3・4) 事務局審査	従事者配置計画	安定した給食調理が可能な人員配置体制となっているか	10
	業務実績	目黒区を含む特別区で受託している学校数	10
	見積額	見積金額は適正か	10
合計			90

【第二次評価(プレゼンテーション・質疑応答・ケーススタディ)】

	評価項目	内容	配点
1	【プレゼンテーション】 安心・安全な給食について	安心・安全な給食提供に対する考え方。事故発生を未然に防ぐための対策。発生後の再発防止に関する取組について。	20
2	【プレゼンテーション】 自社の強み・特色	給食調理業務の受託に当たり、貴社が特に強みとしている事項、独自の取組、他社と比較して優れていると考える点。	20
3	【質疑・応答】 提案書に関する質疑応答	提案書等に関する質疑応答	10
4	【ケーススタディ】	計画性・教育体制・危機管理能力・原因分析力等があるか (題材は、第二次評価対象事業者へ当日案内を行う。)	20
総合評価	業務理解度	学校・園における給食調理業務の目的、特性等を十分に理解しているか。	10
	提案の実現性・具体性	提案内容が具体的かつ実現可能であり、実際の業務運営に有効な内容となっているか。	10
	安定的・継続的な業務遂行能力	人員体制、組織的な支援等を含め、安全かつ安定的に業務を継続できると認められるか。	10
	総合的な信頼性・適格性	総合的に勘案し、本業務の受託者としての的確であると認められるか。	10
合計			110
第一次評価・第二次評価合計			200